

ヒト×ヒカリ×2万人

「市民参画ドキュメント」



桐岡なす

一般のなすに比べて色味が明るく、ずんぐりとした形の桐岡なす。実はふんわりと柔らかく、トロツとした食感が特徴で、長らく多久市その周辺でしか流通していなかった幻のなすです。

みんなので

三



多久で育てた
伝統の品々を
もっとPRしていきたい。

多久ブランドを 「創る」

「四季折々の新鮮な農産物を、安心・安全・安価で消費者に」を合い言葉に発足し、周囲を山々で囲まれた自然豊かな多久の地で育てられた女山大根や桐岡なすをはじめ、旬の食材が所狭しと並びます。また、元気な高齢者が集う地域コミュニティ拠点としての役割も果たしています。

「四季折々の新鮮な農産物を、安心・安全・安価で消費者に」を合い言葉に発足し、周囲を山々で囲まれた自然豊かな多久の地で育てられた女山大根や桐岡なすをはじめ、旬の食材が所狭しと並びます。また、元気な高齢者が集う地域コミュニティ拠点としての役割も果たしています。



▲ウリ漬



▲平だご

「幡船の里」では、四季折々の新鮮な農産物のほか、漬物、花、平だごなど、生産者の思いが詰まった品々を販売しています。

女山大根

約300年前から西多久地区に伝わる伝統野菜。赤紫色の大根で、強い甘みと歯切れの良さが特徴です。酢の物やサラダはもちろん、煮込んでも煮崩れしない大根です。

「食」でつながる、人との絆。
総力をあげて多久ブランドを全国へー。



女山大根まつり

郷土野菜である女山大根の普及啓発と販路拡大につながる目的で、毎年1月に「七草粥会・女山大根まつり」が開かれ、市内外から多くの家族連れが訪れます。祭りでは、ふるふき大根やなます、ゼリーなど、女山大根を使った多彩な料理を楽しむことができます。

「女山大根は、鮮やかな赤紫の色彩が特徴です。」



女山大根生産者

船山 真由美さん

また、市内の飲食店が参加してクーポンイベントやSNSを活用した情報発信を行うなど、行政と民間が協力して、多久にしかない、多久にしかない『多久ブランド』づくりに、まら全体が総力をあげて取り組んでいます。

また、市内の飲食店が参加してクーポンイベントやSNSを活用した情報発信を行うなど、行政と民間が協力して、多久にしかない、多久にしかない『多久ブランド』づくりに、まら全体が総力をあげて取り組んでいます。

多久市では「多久地区J A味噌加工グループ」が製造する特産の「孔子みそ」を使った「味噌カツ丼」が、さが地産地消コンテストで優秀賞に選ばれたほか、市内の飲食店（たく孔子みそを愛好会）が連携し、ブランド化に向けて取り組んでいます。また、伝統野菜の「女山大根」を使ったアイスクリーム「乙女のミロ」など、美味しく健康になれる商品開発にも取り組んでいます。

多久にしかない、
多久にしかない
ブランドを



▲女山大根アイス
「乙女のころ」

江戸時代からの伝統技法を 歳月をかけて現代に復興

女山大根は、通常の倍近い時間をかけて栽培するため糖度が高く、抗酸化作用と消化分解に優れており、その美しい色彩を活かしたレシピが多数考案されています。



ブランド化へ

観光や食のブランド化を促進するため、多久市の観光キャラクター「多久翁さん」がイベント等で特産品をPRしています。また、ブログやFacebookなどにより、さらにまちを盛り上げてくれています。